

**Fry Top a gas su armadio aperto piastra rigata cromata
singola 10500 W L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm**

Prezzo: 1.502,00 € + IVA



Riferimento: FRYG-CR90/40

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Fry top a gas - Prof. 900 mm

Descrizione

Fry top a gas su armadio aperto, profondità 900 mm, con piastra rigata cromata singola e potenza 10500 W.

Il **fry top a gas** è un elemento affidabile a ingombri ridotti, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi quali bistecche, hamburger, pesce e verdure che vengono appoggiati direttamente sulla piastra.

Il fry top ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX AISI 304** e una **piastra rigata cromata singola** con **1 zona di cottura**. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e garantisce maggiore solidità e robustezza.

L'apparecchio è dotato di **termocoppia di sicurezza, bruciatore pilota e accenditore con piezo**. L'utilizzo del fry top è semplice e intuitivo.

Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima. Il fry top è provvisto di **valvola termostatica**.

Il fry top è allestito sopra a un comodo **armadio aperto** ed è inoltre dotato di **paraspruzzi su tre lati** per poter lavorare in sicurezza.

Si consiglia di posizionare il fry top sempre sotto una cappa di aspirazione che aspiri i fumi di cottura.

La pulizia dell'apparecchio è semplice e deve essere effettuata quando le piastre si sono raffreddate. E' necessario togliere eventuali resti di cibo dalla piastra con una paletta o uno straccio inumidito, al fine di evitare la formazione di fumo durante la cottura. Il fry top è inoltre dotato di un **cassetto per la raccolta del grasso**, che deve essere pulito di frequente e accuratamente e di **canali di raccolta** dei residui di cibo.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
----------------	--------

Ordine Cliente

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Max 300°C
Peso	95 Kg
Dimensioni piano di cottura	395 mm x 700 mm
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Potenza gas totale	10,5 Kw
Potenza piastre	1 piastra x 10,5 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Profondità fry top	900 mm
Tipologia fry top	fry top su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)